



論文

中世イスラーム世界の鍋

尾崎 貴久子 防衛大学校准教授

一．はじめに

中世イスラーム世界における調理・飲食器の多様性は、イスラーム考古学調査の報告やその出土遺物によって明らかにされている^①。一方で、文献資料の記録にもとづく、調理・飲食器の記述の検討は十分なされてきたとは言い難い^②。なぜなら鍋や器の各種名称は、文学作品や年代記での飲食場面^③で、また商業文書や地理書での商品記録に散見されるが、それらの説明はなされていないからである。料理書や食養生書という食に関する書においても同様で、鍋や器に焦点を置いた記述は少ない^④。

料理書や食養生書は、九世紀から編纂がなされた^⑤。当時の支配者層らは、イスラーム医学の養生法に興味を持っていた。養生法の実践に際して、食に関する情報が必要とされた^⑥。彼らの依頼で、取り巻きである教養人や侍医らがこれらの書を編纂した^⑦。料理書は、調理方法の記載を主とする書であり、食養生書は、個々の食材・食品の医学的効能を列記した書である。

マシユリク地域（東方イスラーム世界）の一〇世紀と一二世紀の料理書の二種、マグリブ・アンダルス地域（西方イスラーム世界）の一二世紀の食養生書一種と一三世紀の料理書一種において、加熱調理器（以下、本稿では鍋とする）の記述を確認した^⑧。これらは、両地域において、現時点で確認できた最古の記述と次に古い記述である。本稿では、それらの記述から、鍋の実体、つまり鍋の器形、材質、その用途を明らかにする。同時に、鍋の材質が調理食品に与える影響と、その食品が身体に与える影響も明示する。

ちなみに、料理書や食養生書は、支配層や富裕層が食する料理・食品の記

録である。その書にある鍋は、各地域や都市での日常における鍋使用の実相を、直接示すものでない。しかし鍋に関する体系的な記述は、一〇世紀から一六世紀にかけて編纂されたアラビア語の文献資料では極めて稀であるといえる。

二．中世期マシユリク地域の鍋

ワッラーク編纂による『料理書』は、現存する料理書のなかで最も古い書で、一〇世紀後半のアッバース朝宮廷の料理書とされる^⑨。編纂者であるワッラーク Abū Muhammad al-Muzaffar b. Sayyār al-Warrāq（生没年不詳）について詳細は知られていない。全一三三章で構成された書には、料理の調理法だけでなく、食養生法、食事マナー、料理を題材とした逸話や詩が記載されている。これらの内容は、食養生書や料理書、飲料の書、ブドウ酒の書、シロップの書などの書からの引用であることを、編者は序文で述べている^⑩。この点で、この書は一〇世紀アッバース朝バグダードにおける食に関する知識の集成といえる。

第二章「料理・菓子製作・パン焼きに使用する道具類について^⑪」には、加熱調理のための炉と鍋の説明がある。

二・一．一〇世紀の料理書における炉についての記述

この書での記述は、中世イスラーム期の中東地域の炉に関する、現在で唯一のものである。炉には、コンロ（火鉢、鍋を下方から火をあて加熱する装置）と、オーブン（四方密閉空間で、高熱で蒸し上げる装置）があった。

コンロであるムスタウカド *mustawqad* には、料理用と菓子用があった。料理用のコンロについては、

〔その上面は〕長方形 *nusatīl* の台形 *muḥarīf* 箱形にすべきである。なぜならば、〔複数の鍋の〕火に接近することが容易となり、火力を操作しやすいからである。空気を取り入れ、煙を排出するための複数の孔をおくように。良いコンロ〔の寸法〕は、人の背の高さ半分ほどである¹¹⁾。

と、ある。菓子用コンロは、鍋を固定できるような丸い形状 *mudawwara* がよいとあり、一つの鍋用であつたと考えられる¹²⁾。さらに弱火加熱する場合には、三脚の五徳ごとくが使用された¹³⁾。

オープンであるタンヌール *tannūr* (密閉空間内で高温の空気で加熱する装置) については、

最良のオープンは、台所の東にあるものである。なぜならそのオープンは、風〔の方向と〕対峙しているためである。内は広く、壁厚は、中くらいのものがよい。

焚き口は、西向きに設置するべきである。開放の必要がある場合に、風を迎え入れるようにするためである¹⁴⁾。

と、記述がある。

料理に使用された主たるコンロはムスタウカドであつた。もう一種のコンロであるカーヌーン *kanūn* は、二食品の調理法において使用が確認されたが、その詳細は不明である¹⁵⁾。主に使用されたオープンはタンヌールであつた。もう一種のオープンのフルン *fun* は、二種類の菓子製作で使用されているが、その詳細も不明である¹⁶⁾。

二二二. 一〇世紀の料理書における鍋についての記述

この書では、鍋選択は、料理人にとって必要な知識とされ、各種料理ごとに、最適な材質の鍋が指定されている(表1参照)。この部分は、九世紀の哲学者キンディー(八六六?年没)の『道具の書 *Kitāb al-ālī wa'l-adawā'*』からの引用であると編者は明記している¹⁷⁾。

各種の料理に適した鍋については、

料理に清潔を求める料理人のために、調理道具から〔記述を〕始める。と

ところで、料理の清潔〔状態〕だけが、その風味を高めるのである。もし〔これらの〕道具類について料理人が忘れた場合、この書に戻れば、必要とする事項を見出すことができるだろう。

表1 10世紀マシュリク地域の料理書の鍋 (al-Warrāq, Kitāb al- ṭabīkh, chap.2)

| 材質* | 鍋 | 適する料理 | 特性 |
|------------------|------------------------------|--|--|
| 石 birām | 深鍋 丸底の深鍋 ティンジール鍋 浅鍋 | 肉〔煮込み〕とオープン料理 炒め揚げ料理 飲料類 落とし卵料理と薄平卵焼き | 加熱による変質なし。 臭味を出さない。 |
| 銅 nuḥās | 錫メッキされた深鍋 | 小麦粥 | 調理時の連続攪拌に耐える。錫メッキのない銅鍋で調理された食品は腐敗している。 |
| 鉄 ḥadīd | 浅鍋 | 魚料理 | 温まりが早い。長時間調理された食品は、錆により腐敗する。 |
| 錫 ānuk | (メッキ材料用) | (記述なし) | (記述なし) |
| 真鍮 isfaydhūra | 深鍋 ティンジール鍋 | 揚げパン 煮ブディング菓子 | 礫砂による変質なし。 弱火調理に適する。 |
| 素焼き fakhkhār | 深鍋 | 鶏肉をのせたパイ料理 | 壁薄である。高熱による変質なし。 |

*材質は記載された順である。

肉 (*luḥm*) 〔の煮込み〕に最良なのは、石の深鍋 *quḍr birām* である。ハリサ (*ḥarīsa* : 小麦粥) に最良なのは、内壁に錫メッキがされた銅の深鍋 *quḍr nuḥās nu'annaka dākhiḥa* である。ジュザーブ (*jūdhāb* : 鶏肉をのせたパイ料理) には素焼きの深鍋 *quḍr fakhkhār* が最良である。オープン料理

(*tanūṭiya* : 肉のオープン煮) に最良なのは、石の深鍋 *quḍūr* *birām* である。煮菓子 (*ṭaiwāʾ* : 煮詰めたプディング菓子類) 製作に最良なものは、真鍮のティンジール *tanājir* *isṭaydhūṭiya* である。飲料類 (*ashriba* : 香辛料類を煮溶かした砂糖水、嗜好飲料でもある) に最良なのは、石のティンジール鍋 *tanājir* *birām* である。ザラービヤ (*zālābiya* : 揚げパン) に最良なのは、真鍮の浅鍋 *maḡāḥ* *isṭaydhūṭiya* である。魚料理に最良なのは、鉄の浅鍋 *maḡāḥ* *ḥadīd* である。ナルジスィーヤ (*narjisiya* : 落とし卵料理) と薄平卵焼き (*ʿujām* *absūṭa*) に最良なのは、石の浅鍋 *maḡāḥ* *birām* である。マクルーバ料理 (*maqlūba* : 蒸し炒め料理) に最良なのは石の丸底深鍋 *quḍūr* *birām* *mudawwarāt* である¹⁸⁾。

とある。

この記述の中では、鍋類の総称は、クドゥール *quḍūr* (*quḍr* : 深鍋の複数形) が使用されて、個別の鍋としては、キドル *quḍr* とティンジール *ṭinjir*、ミクラ *miqla* の三種類の名詞が使用されていた¹⁹⁾。これらの名称は、上記の記述から、器形による種類と思われるが、その形状は不明である。深鍋 *quḍr* には、大型・中型・小型の三種類があった²⁰⁾。本論においては、肉煮込み用鍋であるキドル *quḍr* を深鍋とし、煮菓子や飲み物などの液状食品を煮詰める調理に使用されるティンジールは、深鍋と区別するために、ティンジール鍋とし、魚や卵料理用鍋であるミクラ *miqla* を浅鍋と訳する。

鍋の材質には、石、素焼き、鉄、錫 (メッキ用)、錫メッキされた銅、真鍮の六種が使用されていた。材質の医学的性質²¹⁾を

銅は〈女²¹⁾・熱〉、鉄は〈男²²⁾・乾〉、錫は〈冷・乾なし〉、石は〈冷・乾〉、真鍮は〈微熱・強乾〉、素焼きは〈冷・乾〉²³⁾

とした。(表2参照)。

石鍋の特性は、

〔料理品に〕じっくり火を通し、柔らかくし、清潔を保持し、味を良くする。どんな風味を用いても、〔石は〕臭いを出さず変質しない²⁴⁾。

とし、一方鉄鍋やメッキされない銅鍋で長時間調理した食品は、鉄や銅から

出る錆 *sadaʿ* によって腐敗する、と述べている²⁵⁾。

表2 鍋材質の医学的性質 (al-Warrāq, Kitāb al- ṭabikh, chap.2)

| 材質* | 性質 tabʿ |
|-----|--|
| 銅 | 女 <i>unthā</i> ・ 熱 <i>ḥarra</i> |
| 鉄 | 男 <i>dhakar</i> ・ 乾 <i>yābis</i> |
| 錫 | 冷 <i>bārid</i> ・ 乾なし <i>laysa fī-hi yabs</i> |
| 石 | 冷 <i>bārīda</i> ・ 乾 <i>yābisa</i> |
| 真鍮 | 微熱 <i>yasīr al-ḥarāra</i> ・ 強乾 <i>shadīd al-yabs</i> |
| 素焼き | 冷 <i>ḥārr</i> ・ 乾 <i>yābis</i> |

*材質は記載された順である

錫メッキされた銅鍋は、激しく攪拌をしながら濃厚に煮詰めるハリーサ (小麦粥) 調理に適する、とした²⁶⁾。

鉄鍋を魚調理に採用する理由を、

なぜなら、魚と鉄〔の性質〕は〈冷〉、一方火と油は〈熱〉で、それらが混ざれば中庸となる。そして〔鉄は〕短時間の火で熱くなるから、魚の最も美味しい部分である皮が上手く焼ける²⁷⁾。

とし、魚の医学的効能と魚の食味において良好な状態になると説明した。

真鍮鍋は、ザラービヤ (揚げパン) を揚げるに最適であると述べる。その理由は、弱火加熱が可能で、礪砂に (ホウ酸ナトリウム…一〇世紀から一五世紀ではパン類の材料として使用) によって変質がない、からであった²⁸⁾。また油脂分の多い食品、例えばアーモンド粉とその油と小麦粉と砂糖をいれて煮詰めるプディングのような菓子調理に適すると述べている²⁹⁾。

素焼き鍋が、パイ料理のオープン加熱に適するのは、鍋壁が薄く、高熱による変質がないからであった³⁰⁾。

一〇世紀イラクの『料理書』の記述では、鍋の材質は調理される食べ物に何らかの影響を与え、という、調理についての認識があったことがわかる。鍋選択の目的は、食品を腐敗から防ぐことと食味・風味を高めることにあつ

た。鍋は、その材質の持つ特性によって、調理する食品が決められていた。

二・三・一二世紀の料理書における鍋についての記述

マシユリク地域では、一〇世紀後半から一二世紀後半までの約二百年間に、料理書が編纂された記録はなく、また現存する書もない。一二世紀の料理書としては、一書が現存している³¹。その一書であるバグダーディー（生没年不詳）の『料理書』の序文には、以下の記述が確認できた。この書は十三世紀前半にイラクのバグダードで編纂されたとされる³²。

その記述は、

鍋類 *qadun* は、石製を選ぶように。その次は素焼きである。必要時には、〔錫メッキされた〕銅製を〔選ぶように〕。錫メッキない銅鍋で調理されたものは、最も有害である³³。

とあり、鍋の材質についての言及である。材質としては、石と素焼き、錫メッキされた銅の三種類が挙げられている。調理食品に応じた鍋材質の選択の記述はない。

編者バグダーディーは、序文で、

私は調理に関する多くの書を読んだ。それらには、馴染みのない奇妙な料理が記載され、一緒に調理すると〔身体に〕有害で、〔食味で〕嫌悪される食材が集められていた³⁴。

と、記述している。編者にとって、既存の料理書にある料理は、その食材の組み合わせが有害で、その料理自体は奇妙であるとし、忌避された。既存の料理が嫌悪されたことで、それら料理に必要とされる鍋の情報が、書に記述されなかったといえよう。むしろ編者バグダーディーが、一〇世紀の『料理書』を閲覧したか否かの確認はできない。一二世紀以降のマシユリク地域の医学書や料理書他書においても、一〇世紀の書の鍋の記述と類似した内容は、一切確認できなかった。

なお、バグダーディーのこの書の鍋記述については、一四世紀以降のマムルーク朝期のエジプトで編纂された料理書二種『日常食物誌』と『優れたものの宝庫』において、同一の内容を確認した³⁵。

三・中世期マグリブ・アンダルス地域の鍋

中世期マグリブ・アンダルス地域では、同時代のマシユリク地域とは異なる食養生法と料理調理法が形成されていた³⁶。鍋に関する記述は、一二世紀アンダルスの医学者イブン・ズフル（一一六二年没）の食養生書である『食物の書』において確認される³⁷。

彼は、アンダルスのセビリアに生まれ、代々医師が輩出した家の出身で、ムラービト朝・ムワッヒド朝、の支配者のもとで臨床医として活躍した³⁸。同時代の哲学者であり医学者のイブン・ルシュド（一一九八年没）は彼を「ガレノス以来の最大の医学者」と評価した³⁹。彼の臨床と実験に基づく知見は、例えば寄生虫感染症の症状の特徴を克明に記述するなど、その後のイスラーム世界の医学者に強い影響を与えた。

この書では、各食品の医学的効能の記述に加え、調理で用いる燃料と鍋の記述がある。燃料の種類は、項目「調理の火に関する言及 *al-qawl fi sifat al-nār allāḥ yufbakh fi-hā*」に、鍋材質の種類は、項目「容器の記述 *dhikr al-awān*」に列記されている⁴⁰。

三・一二世紀の養生書における燃料についての記述

燃料については、

〔その火は〕強くなく弱くもないものが最良である。飲食品の調理には、薪よりも木炭 *ṭānn* 火がよい。緑色の〔未乾燥〕薪 *ḥatāb* より乾燥薪がよい⁴¹。

と、記述され、一二世紀アンダルスでは調理用燃料は、木炭と薪であったことが確認できる。

三・一二世紀の養生書における鍋についての記述

煮る・揚げる、の調理別に、最適な材質の鍋が列記されている（表3参照）。

煮鍋については

煮る容器 *awān li-nā yufbakh* は、使用と調達が可能ならば金器、次に銀器。

表3 12世紀マグリブ・アンダルス地域『食物の書』における鍋 (Ibn Zuhri (1992), Kitab al-Agḥīya, p. 136-138)

| 材質* | 煮る ṭabakh | 揚げる qalā | 医学的効能と注意 |
|--------------|-----------|----------|-----------------|
| 金 dhahab | ○ (第1**) | ○ (第1) | 強心・強壮・気鬱症に効果 |
| 銀 fiḍḍa | ○ (第2) | ○ (第2) | — |
| 素焼き fakḥkhār | ○ (第3) | — | 2回以上調理不可 |
| 陶製 ḥantam | ○ (第3) | — | 5回以上使用可・調理時間は長い |
| 鉄 ḥadīd | ○ | — | 強精・強壮に効果 |
| 銅 nuḥās | 不適 | 不適 | 調理食品は象皮病を引き起こす |
| 鉛 raṣās | ○ | ○ (第3) | — |
| 錫 qaṣḍīr | ○ | ○ (第3) | — |

*材質は記載された順である。 ** 表の () の数字は、推奨順位である。

〔金と銀〕は〔使用〕禁止のため、次には素焼きṭabakh器と陶器 (ḥantam : 内側のみ釉薬塗布された陶器⁴⁵) である⁴⁶。

とあり、金器、銀器を奨めるが、これらの実用が困難として、素焼き器と陶器 (内側のみを釉薬塗布されたもの) を推奨する。
揚げ鍋については、

揚げ物をするのに最適な容器aḥḍal mā yuḥla fī-hiは、金器と銀器。金器はより優れている。次には、錫器と鉛器。銅器の中で調理されたものは、全て有害となる⁴⁷。

と、記述している。揚げもの用鍋としては、金器と銀器を最適とし、次に錫器と鉛器を推奨した。銅器での調理は、錆の有無にかかわらず、食品を有害なものにするとした。

つぎに、鍋材質が心身に及ぼす影響についての記述がある。
金器については、項目「単葉に関する言及」にあり、

金器での調理は、強心と気鬱症改善に効があり、また強壮に効がある⁴⁸。

と、説明がある。

素焼き器と陶器 (内側のみを釉薬塗布されたもの) については

素焼きは、一回の調理のみに〔使用〕にすべきである。陶器 (内側のみを釉薬塗布されたもの) は、五回以上の調理が可能である⁴⁹。

と、使用回数を注意している。

銅器については、

銅器で調理する必要はない。というのもその要素は害だから。これまで多くの医師が主張するように、この中で調理した食品を摂取すると、象皮病にかかる⁴⁷。

とあり、銅器による調理食品を摂取すると象皮病が発症するとした。

鉄器については、

鉄は、洗われ、表出した錆がなければ、調理に良い。ところで鉄には特別な効能ṭabakhātがある。もし人間が鉄器で調理された物を食べ続けた場合、強精と強壮の効がある⁴⁸。

との記述がある。錆のない鉄器で調理した食品は、身体を強くし、精力を維持する効果があったとした⁴⁹。

鉛器と錫器は「煮込み調理によし」とし、陶器 (内側のみを釉薬塗布されたもの) は、「良いが、調理は遅い〔調理時間が長い〕」としている⁵⁰。
銀器についての記録はない。

一二世紀アンダルス・マグリブ地域では、マシユリク地域で利用が確認できなかった、金製、銀製、陶製、鉛製、錫製の調理への利用を確認した。

三・三、一三世紀の料理書における鍋についての記述

イブン・ズフルの時代から約百年後の一三世紀に、マグリブ・アンダルス地域で編纂された料理書『美味な食品と料理における食卓の卓越』（以下食卓の卓越⁵¹⁾）に、先述のイブン・ズフルの書の鍋の記述とほぼ一致する記録が確認された⁵²⁾。この書の序文で、編者トゥジービー（生没年不詳）は、編纂にあたりイスラーム医学の知識を前提に、複数の医学書を参照したと記述している⁵³⁾。

この書では、調理への言及は、腐敗への注意から始まり、

調理で第一に避けるべきは、料理品が有害かつ美味しくないものに変質することである。だから、素焼き鍋は、二回以上調理に使用すべきでない。このことは、幾人かの医師がすでに述べている〔以降は、イブン・ズフルの書にある記述がつづく〕⁵⁴⁾。

と、ある。これ以降の記述は、鉄の医学的効能を除けば、イブン・ズフルの『食物の書』の内容と同一であることが確認された。引用元の書名はないが、他書からの引用記載であることは、その文章の書き出しから明らかである⁵⁵⁾。鍋の材質が調理食品に与える影響についての編者トゥジービーの認識は、一二世紀の医学者イブン・ズフルと同様であった。一二世紀の養生書にある鍋の情報は、約百年後の一三世紀の書においても継承されたといえよう。

四、おわりに

鍋に関する記述を、マシユリク地域の料理書の二種と、マグリブ・アンダルス地域の養生書等二種で確認した。

鍋材質の種類は、マシユリク地域では、時代で異なっていた。マシユリク地域の一〇世紀では、石製、素焼き、錫メッキされた銅製、鉄製、真鍮製の五種類が、一三世紀では、石製、素焼き製、錫メッキされた銅製の三種が確認された。マグリブ・アンダルス地域では、時代による材質の種類には差異はなく、金製、銀製、陶製、素焼き製、鉄製、銅製、鉛製、錫製の八種の鍋の記述が認められた。また調理別に鍋材質が選択される記述も認められた。

鍋の材質が、加熱調理中の食品に影響を与えるという認識は、両地域で一

致していた。銅鍋と鉄鍋の使用にみられる害については、両地域で一致がみられた。錫メッキされていない銅鍋での調理食品は身体に有害であるとされ、鉄の錆は調理食品を腐敗させるとされた。

マシユリク地域では、一〇世紀の書での、鍋に関する記述は、約三百年後の一三世紀の料理書に受け継がれていなかった。マグリブ・アンダルス地域では、一二世紀の養生書での鍋に関する記述については、一三世紀の料理書に、ほぼ同じ記述があった。

今後の課題は、本稿で扱った鍋の情報と、それぞれの時代に編纂された市場監督官の書、旅行記、本草書など他分野の書における器に関する記述を比較検討することであろう。

【註】

- (1) 考古学分野における飲食器に関する研究としては桜井清彦・川床睦夫編（一九九二年）『アル・フスタート遺跡：エジプト・イスラーム都市発掘調査一九七八―一九八五年』早稲田大学出版部・G. Rossello-Bordoy（1994）, “Arqueología e información textual: el utillaje de la cocina Andalusí”, *La alimentación en las culturas islámicas*, ed. M. Marin and D. Waines, Madrid: Agencia Española de Cooperación Internacional, pp. 37-88; Julio Navarro Palazon and Alfonso Robles Fernández, ed.（1991）, *Une maison musulmane à Murcie: l'Andalousie arabe au quotidien: [exposition] 30 avril-17 octobre*, Paris: Musée de l'Institut du Monde Arabe 54-55。

- (2) 文献資料類からの研究として Mannela Marin（2002）, “Pots and fire: the cooking processes in the cookbooks of al-Andalus and the Maghreb”, *Patterns of Everyday Life*, ed. D. Waines, Aldershot: Ashgate, pp. 289-302; David Waines（2011）, “Kitchen”, *Food culture and health in pre-modern Islamic societies*, ed. D. Waines, Leiden: Brill, pp. 147-151; M. M. Ahsan（1979）, *Social life under the Abbasids*, London, New York: Longman, pp. 120-130がある。

- (3) 料理書と養生書の史料的特質について Mannela Marin and David Waines（1989）, “The Balanced way: Food for pleasure and health in Medieval Islam”, *Manuscripts of The Middle East* 4, pp. 123-132, pp. 125-126; Paulina B. Lewicka（2011）, *Food and food ways of medieval Carthage*, Leiden: Brill, pp. 27-39を参照。

- (4) Ibn al-Nadīm（1970）, *The Fihrist*, 2 vols., ed. and Engl. transl. B. Dodge, New York: Columbia University Press, Vol. 1, pp. 254, 267, 272, 314, 319, 322, 326, Vol. 2, pp. 628, 742-273. 九世紀から一五世紀の編纂された料理書一覧は Habīb Zayyāt（1947）, “Fam

al-tabkh wa-islāh al-ai'ma fi'l-Islām", *Al-Mashriq*, 41, pp. 1-26, pp. 16-17を、現存する料理書一覧は Nawar Nasrallah (2007), *Annals of the Caliphs' Kitchens*, pp. 22-24を参照。

- (5) 古代ギリシャ医学を踏襲し、九世紀に体系化されたイスラーム医学では、万物は、四元素(火・地・風・水)によって構成されており、火は〈熱・乾〉、地は〈冷・乾〉、風は〈熱・湿〉、水は〈冷・湿〉の性質を備えているとされた。個々の物質は〈熱・乾・冷・湿〉のいずれか一つあるいは二つの性質を持ち、人体は四体液(黄胆汁〈熱・乾〉、黒胆汁〈冷・乾〉、血液〈熱・湿〉、粘液〈冷・湿〉)で構成されるとした。体調の不良の要因は、四体液の均衡の崩れであるとし、その主たる治療は、人体で不足する体液の性質を、それと拮抗する性質の食品摂取で補うというものであった。イスラーム医学の食養生法理論と実践については David Waines (2011), "Dietetics in medieval Islamic culture", *Islamic medical and scientific tradition*, ed. Peter E. Pormann, London: Routledge, Vol. 1, pp. 99-115.を参照。
- (9) Ibn al-Nadīm (1970), *ibid.*, Vol. 1, pp. 254, 267, 272, 314, 319, 322, 326, Vol. 2, pp. 628, pp. 742-273.

- (7) 一〇世紀のイラクの料理書とは、ワッラーク(生没年不詳)の『料理書』である (Al-Warrāq, *Kitāb al-Ṭabkh*, ed. Kaj Öhrnberg and Sahban Mroueh, Helsinki: Studia Orientalia, no. 60, Finnish Oriental Society, 1987)。この書の英訳は Nawar Nasrallah (2007), *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century Baghdad Cookbook*, Leiden: Brill にある。校訂書出版後に発見されたトプカプ宮殿写本 MS. Signum 7322 A. 2143, Library of Ahmed III, Topkapı Sarayı, İstanbul は校訂書の欠損部分を補完する。トプカプ宮殿写本の位置付けは Kaj Öhrnberg (1994), "Ibn Sattār al-Warrāq's Kitāb al-Wuṣṣā ilā al-habīb", *La alimentación en las culturas islámicas*, ed. Martin and Waines, pp. 23-35を参照。一二世紀のアンドルス地域の食養生書は、医学者イブン・スフル(一二六二年没)の『食物の書』である (Ibn Zuhri (1992), *Kitāb al-Aghdhiya*, ed. and Spanish transl. E. García Sánchez, Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe)。一二世紀イブン・ヒラク地域の料理書とは、バグダードイブン・ムハンマド Ibn al-Karīm al-Baghdādī (生没年不詳)の『料理書』である (al-Baghdādī (1934), *Kitāb al-Ṭabkh*, ed. Dawud Chelebi, Mousl. 英訳は A. J. Arberry (2006), "A Baghdad cookery book", *Medieval Arab Cookery: Essays and Translation by Maxime Rodinson, A. J. Arbery and Charles Perry*, ed. Maxime Rodinson, A. J. Arbery and Charles Perry, Blackawton: Prospect Books, pp. 37-89所収)。一二世紀のアンドルス地域の料理書とは、トゥンジーバー Ibn Razīm al-Tujībī (生没年不詳)の料理書『美味な食品と料理における食卓の卓越(以下食卓の卓越)』である (Ibn Razīm al-Tujībī (1984), *Fuḍāḥat*

al-khiwān fi taḥyibāt al-ai'ān wa'l-alwān, ed. M. Bencheikroun, Bayrūt: Dār al-Gharb al-Islām)。

- (8) Nawar Nasrallah (2007), *Annals of the Caliphs' Kitchens*, pp. 10-15.
- (6) Al-Warrāq, *ibid.*, p. 1, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), pp. 67-68, MS. A. 2143, f. 7a. この書の引用元書の著者一覧は Nawar Nasrallah (2007), *Annals of the Caliphs' Kitchens*, pp. 15-20を参照。
- (10) Al-Warrāq, *ibid.*, pp. 11-13, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), pp. 84-90, MS. A. 2143, ff. 17a-20b.
- (11) Al-Warrāq, *ibid.*, p. 12, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), p. 87, MS. A. 2143, f. 19a. Cf. David Waines (2011), "Kitchen", p. 149.
- (12) Al-Warrāq, *ibid.*, pp. 12-13, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), pp. 89, MS. Signum 7322 A. 2143, ff. 20a-b. Cf. David Waines (2011), "Kitchen", p. 149.
- (13) 五徳thalāṭhat al-hāfi muntaṣibatは、柔らかく飴菓子nāfi製作の弱火調理に使用された (Al-Warrāq, *ibid.*, p. 13, Engl. Transl. p. 90, MS. A. 2143, f. 20b.)。
- (14) ホートン Al-Warrāq, *ibid.*, p. 12, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), pp. 88-89, MS. A. 2143, f. 19b.
- (15) コンロ kāmīn は「外皮を片面とり、そこに具材をのせて焼いた薄パン mashtūr」の調理法で、菓子名「オーブン焼のホリーサ(甘い小麦粥) harīsa kāmūnya」に確認された (Al-Warrāq, *ibid.*, pp. 58, 139, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), pp. 151, 258)。
- (16) オープン fun は、煮ブディング菓子 khabīsa と「粉状ハイ菓子 basīsa」の調理法にそれぞれ使用されている (Al-Warrāq, *ibid.*, pp. 259, 260, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), pp. 402, 404)。
- (17) 「以上の二つは、『道具の書 *kitāb al-ālāt wa'l-adawāt*』の著者 Ya'qub al-Kindī によって述べられている。我々は彼の記述とおりに記述した」とあり、著者は哲学者 Abū Yūsuf Ya'qub ibn Ishāq al-Kindī (八六六没) であると思われる (Al-Warrāq, *ibid.*, p. 11, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), p. 86, MS. A. 2143, f. 18b)。「道具の書」は現在せず、アル・キンディーの著書リストにも確認できず (M. Levy (1966), *The Medical Formulary or Aqrābādīn of al-Kindī*, Madison: the Univ. of Wisconsin Press, pp. 4-6を参照)。
- (18) 第二章冒頭は、校訂本では脱落しており、トプカプ宮殿写本に確認できる (MS. A. 2143, f. 11a-b, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), pp. 84-90)。
- (19) Al-Warrāq, *ibid.*, p. 11, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), p. 86, MS. A. 2143, f. 18b-19a. 鉄鍋 miḡla は maḡla と同じ (Nawar Nasrallah (2007), *ibid.*, p. 688 参照)。
- (20) Al-Warrāq, *ibid.*, pp. 11, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), p. 84-86, MS. A. 2143,

- f. 18b.
- (12) *unṭā*. 銅の医学的性質として、他の医学書では現在まで確認していない。十一世紀のイブン・スナーア Ibn Sīdā, ‘*ʿAṭr ibn Ismāʿīl* (一〇六六年没) 編纂の辞典 [*al-Mukḥṣṣas*] では、銅鍋の一種 *mīraj* について「それは *ʿunṭā* である」との記載がある (Ibn Sīdā (n.d.), *Kiṭāb al-mukḥṣṣas*, Bayrūt: al-Maktab al-ṭijārī lil-ṭibāʾa wa-l-tawzīʾ wa-l-nashr, vol. 5, p. 54, s. v. ‘*mīraj*’ (参照))。
- (22) *dhakar*. 鉄の医学的性質として、他書では現時点で確認していない。
- (23) Al-Warrāq, *ibid.*, p. 11, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), p. 85; MS. A. 2143, f. 17b.
- (27) Al-Warrāq, *ibid.*, p. 11, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), p. 85; MS. A. 2143, f. 18a.
- (25) Al-Warrāq, *ibid.*, p. 11, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), p. 85; MS. A. 2143, f. 18a.
- (26) 銅鍋使用の理由は「強く攪拌して」「石鍋は耐えることができない」ためであった (Al-Warrāq, *ibid.*, p. 11, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), p. 85; MS. A. 2143, f. 18a)。
- (27) Al-Warrāq, *ibid.*, pp. 11, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), p. 85; MS. A. 2143, f. 18a.
- (28) Al-Warrāq, *ibid.*, p. 11, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), p. 85; MS. A. 2143, f. 18a. パン類食材としての硼砂について「十二世紀シリアにおけるヒスバの書の編纂したバイザリーは「硼砂は、パン類の表面を改良させる」とその利用効果を述べて (al-Sayzārī (1981), *Nihāyat al-rubāʿ fī ṭalab al-ḥisba*, ed. al-Sayyid al-Bizā al-ʿArīnī, Bayrūt: Dār al-thaqāfa, p. 23) である。この記述は、硼砂を材料としてパン類に用いることがパンの外表(茶色部分)に光沢がでる」という硼砂使用の効果を指摘したものである (Gail Marlow Taylor (2008), “Al-Razī’s Book of Secrets: the practical laboratory in the medieval Islamic world” (M. A. dissertation, California State University), p. 115 の註 6 を参照)。硼砂は、アル・フッラークの『料理書』にパン類の材料として使用されている (Al-Warrāq, *ibid.*, pp. 35, 36, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), pp. 122-123)。十一世紀の医学者ラーズィー (九二五年頃没) Abū Bakr Muhammad b. Zakariyā は、錬金術の書『秘密の書 *Kiṭāb al-ʾasrār*』における六種類の硼砂を列記しているが、「パンの硼砂 *būraq al-khubz*」は、そのなかの一つであることから、当時硼砂はパン食材として認識されていたことがわかる (Gail Marlow Taylor (2008), *ibid.*, p. 115)。ヒスバの書では、硼砂 *būraq* のパン食材としての使用については見解が異なり、「十二世紀シリアのヒスバの書では、硼砂は身体に害を及ぼすとして、その使用を禁止しているが、一四世紀エジプトのヒスバの書では、ザラビーヤ(揚げパン)に必須食材として (al-Sayzārī (1981), *ibid.*, p. 23; Muhammad Ibn al-Ukhuwwa (1938), *Maʾālim al-qurba fī al-kān al-ḥisba*, ed. and transl. Reuben Levy, London: Luzac, p. 112)。
- (26) Al-Warrāq, *ibid.*, p. 11, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), pp. 85-86; MS. A. 2143, f. 18b.
- (30) 素焼または「すでに加熱されたもの *maṭbūk*」を「再度〔加熱〕された」として、その本質を「外に出る」と保持して調理品を变质させる」と説明している (Al-Warrāq, *ibid.*, pp. 11, Engl. Transl. in Nawar Nasrallah (2007), p. 86; MS. A. 2143, 18b)。
- (31) ベン・ハーネー Muhammad Ibn al-Ḥasan Ibn Muḥammad Ibn al-Karīm al-Baghādī (生没年不詳) の『料理書』(al-Baghādī (1934), *Kiṭāb al-ṭabikh*, ed. Dawūd Chelebi, Mousl. 英訳: A. J. Arberry (2006), “A Baghdad cookery book”, *Medieval Arab Cookery: Essays and Translation by Maxime Rodinson, A. J. Arberry and Charles Perry*, pp. 34-89 所収) の「ベン・ハーネー朝期の料理書とされる著者不詳『友の絆』 *al-ḥusla ilā ʾiḥāb fī wasf ʾil-ṭayyibāt wa ʾil-ḥib*, ed. S. D. al-Khaṭīb and S. Maḥjūb, Aleppo, vol. 2) である。
- (26) A. J. Arberry (2006), *ibid.*, p. 35.
- (33) al-Baghādī, *ibid.*, p. 10, Engl. Transl. in A. J. Arberry, *ibid.*, p. 38.
- (34) al-Baghādī, *ibid.*, p. 10, Engl. Transl. in A. J. Arberry, *ibid.*, p. 38.
- (35) ベン・ハーネー朝期のヒンブールの料理書二種は、著者不詳『日常食物誌 *Wasf al-ʿimā al-muʾtadā*』, MS. Signum 7338 A. 2004, Library of Ahmed III, Topkapı Sarayı, Istanbul (英訳: Charles Perry (2001), “Familiar Food”, *Medieval Arab Cookery*, ed. Maxime Rodinson, A. J. Arberry and Charles Perry, pp. 273-465 所収) と著者不詳『優れたもの誌 *Kanz al-fawāʾid fī tanwīʾ al-mawāʾid*』(1993), ed. M. Marín and D. Waines, Beirut) である。鍋の記述は、*Wasf al-ʿimā al-muʾtadā*, f. 2a (Eng. Transl. in Charles Perry (2001), “Familiar Food”, p. 302) と *Kanz al-fawāʾid fī tanwīʾ al-mawāʾid*, p. 5 の同一の記載がある。これらは、バグダーディーの『料理書』の内容を部分的に引用・踏襲しており、同じ情報の系統性をめぐって書かれている (D. Waines, Introduction, in *Kanz al-fawāʾid fī tanwīʾ al-mawāʾid*, ed. M. Marín and D. Waines, Beirut, 1993, pp. 3-5)。
- (36) 中世期マグリブ・アンダルス地域での医学と食養生の特質について、Expuración García Sánchez (2002), “Dietic Aspects of Food in al-Andalus”, *Patterns of Everyday Life*, ed. D. Waane, pp. 252-293, Lilian Plouvier (2006), “Le rôle d’andalus dans la transmission des connaissances de l’orient vers l’occident”, *Horizons Maghrébins* 55, pp. 30-47 を参照。
- (37) Ibn Zuhri (1992), *Kiṭāb al-aghṭhiya*, ed. and Spanish transl. E. García Sánchez, Madrid:

Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe. イブン・ズフル Abu Marwān ‘Abd al-Malik b. Abī al-‘Alī Zuhri 一四七年（ムワッヒド朝がムラービト朝を倒しマラトゥシヤを首都とした年）以後にこの書を編纂したとされる（Henry Azar (2008), *The sage of Seville: Ibn Zuhri, his time, and his medical legacy*, Cairo: American University in Cairo, p. 34 参照）。この書は現存するイブン・ズフルの著書三種のなかの二つで、その内容は、各食品と飲料の医学的効能と摂取法でもある（Henry Azar (2008), *ibid.*, pp. 33-36; Ibn Zuhri de Seville (2011), *Le traité médical: Kitāb al-Taysir*, ed. and French trans. Fadila Boumrane, pp. 31-32, Paris: Vrin, pp. 31-32 を参照）。一二世紀の医師に比べ、著書として現存三種のほかに三種の書名が確認できる Ibn Abī Uṣaybi‘a (1965), ‘*Uyūn al-anbā’ fī tabaqāt al-aqibā’*, ed. Nizār Ridā, Bayrūt: Dār Maktabat al-Hayā, pp. 521 参照。

- (38) Abu Marwān Ibn Zuhri (ムナハズ Avenzoar) の生涯とイブン・ズフル家について、Henry Azar (2008), *ibid.*, pp. 23-25; Ibn Zuhri de Seville (2011), *ibid.*, pp. 18-27 を参照。
- (39) Ibn Rushd (1999), *al-Kulḥā fī al-ribb ma’a muḥjam bi’l-muṣṭalahāt al-ṭibbiyya al-‘Arabiyya*, ed. Muḥammad ‘Abid al-Jābirī, Bayrūt: Markaz Dirāsāt al-Wahda al-‘Arabiyya, p. 397; Henry Azar (2008), *ibid.*, p. 80.

- (40) Ibn Zuhri, *ibid.*, pp. 136-137 [text], pp. 147-149 [Spanish Transl.].
- (41) Ibn Zuhri, *ibid.*, p. 136 [text], p. 147 [Spanish Transl.].
- (42) ハンタム hantam は、内臓のみ釉薬塗布された陶器とされる（R. Dozy, *Supplément aux dictionnaires arabes*, s. v. ‘hantam’, Manuela Marin (2002), p. 293 を参照）。
- (43) Ibn Zuhri, *ibid.*, p. 136 [text], p. 147 [Spanish Transl.]. 禁止 taḥrīm. 飲食における金器と銀器の使用禁止は、コーランには記載がないが、ブハーリー（八七〇年没）のハディース集『真正集』では、金器と銀器について飲食での使用を禁じた預言者の言葉に言及したハディースがある（ブハーリー（一九九四年）、『ハディース：イスラーム伝承集成』牧野伸也訳、東京：中央公論社、中巻、八一〇頁と Ibn Zuhri, *ibid.*, p. 147, n. 94 参照）。

- (44) 揚げ物容器として最適なものを aḥḍat mā yuqāḥ fī-hi. Ibn Zuhri, *ibid.*, p. 138 [text], p. 149 [translation] 参照。

- (45) Ibn Zuhri, *ibid.*, p. 106 [text], p. 124 [Spanish Transl.].
- (46) Ibn Zuhri, *ibid.*, p. 137 [text], p. 148 [Spanish Transl.].
- (47) Ibn Zuhri, *ibid.*, p. 137 [text], p. 148 [Spanish Transl.].
- (48) Ibn Zuhri, *ibid.*, p. 137 [text], p. 148 [Spanish Transl.].
- (49) Ibn Zuhri, *ibid.*, p. 137 [text], p. 148 [Spanish Transl.].
- (50) Ibn Zuhri, *ibid.*, p. 137 [text], p. 148 [Spanish Transl.].
- (51) Ibn Razn al-Tujībī (1984), *Fuḍūlat al-khiwān fī tayyibāt al-aṭ‘ām wa’-al-wān*, ed. M.

Benechrroun, Bayrūt: Dār al-Ḥarb al-Islāmī.

- (52) al-Tujībī, *Fuḍūlat al-khiwān*, p. 3. また編者自身の食べ物への関心を「食品が、身体の健康の基盤であり、人間の体液の中庸を維持する第一の手段であるため」とする（*Ibid.*, p. 3）。
- (53) al-Tujībī, *ibid.*, p. 4. 鉄の効能に関する言及で、イブン・ズフルの書では「（鉄は、強精の効あり qawā in ‘āda-hu (Ibn Zuhri, *ibid.*, p. 137 [text], p. 148 [Spanish Transl.])」この記述部分が、『食卓の卓越』においては「多様な効果がある aḥḍat fawā’idun (al-Tujībī, *ibid.*, p. 4)」となっている。
- (54) 鍋に関する記述部分は、「このことが言われている dhukira ‘an」あるいは「このことが結論とされた nuhiya ‘an」との書き出しで始められていく（al-Tujībī, *ibid.*, p. 4 参照）。